ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は
お買いあげの販売店にご相談ください。

ご転居されたり、ご贈答品などで販売店に修理のご相談ができない場合	電話で 365日 24時間 お応えします	新製品などの商品選び、お取り扱い・お手入れ方法などのご相談
東芝家電修理ご相談センター		**東芝家電ご相談センター**
フリーダイヤル 0120-1048-41		フリーダイヤル 0120-1048-86
携帯電話・PHSからのご利用は 東日本地区（北海道、東北、関東、山梨県、静岡県、新潟県、沖縄県）044-543-0220 西日本地区（上記以外）06-6440-4411		携帯電話・PHSからのご利用は 03-3426-1048 FAX 03-3425-2101（365日：8:00～20:00受付）

※電話受付：365日・24時間受け付けます。 ※フリーダイヤルは、携帯電話・PHSなど一部の電話ではご利用になれません。

東芝ミキサー保証書

持込修理

形名	MX-X10G/MX-X10GM		
★お客様	お名前	ふりがな	様
	ご住所	〒□□□-□□□□	
	電話	市外 市内 番号	呼
保証期間	本体	1年	★お買いあげ日 年 月 日から
★ご販売店	住所・店名	電話	

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合はお買いあげの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

修理メモ 修理年月日	修理内容	担当
年 月 日		
年 月 日		

東芝コンシューママーケティング株式会社 家電事業部 クッキングハウスホールドクリエーション部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）
電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買いあげの販売店に修理をご依頼ください。
★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買いあげ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買いあげ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. ご転居の場合は事前にお買いあげの販売店にご相談ください。
5. ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買いあげの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社
家電事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

TOSHIBA

東芝ミキサー（家庭用）

取扱説明書

形名

MX-X10G
MX-X10GM

- このたびは東芝ミキサーをお買いあげいただきまして、まことにありがとうございました。
- お求めのミキサーを安全に正しく使用していただくために、お使いになる前に取扱説明書をよくお読みになり十分理解してください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

保証書付

証書はこの取扱説明書の裏表紙についておりますのでお買いあげ日、販売店名などの記入をお確かめください。

お求めのミキサーについて！

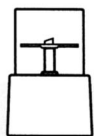
ミキサー

MX-X10G **MX-X10GM**

ミキサーには、まぜる、つぶす、粉砕するなどの多彩な機能があり、ジュース作りから料理の下ごしらえまで幅広く利用できます。

MX-X10Gをお持ちの方へ

別売部品をお求めいただきますと、ミルやお茶ミルの機能もお使いいただけます。

クラッシュアイス

ミル

お茶ミル

クラッシュアイス

MX-X10GM

家庭で作った角氷を、細かくクラッシュします。ジュースや料理に使えます。

- クラッシュアイスとは角氷を小さく粒状に砕いた氷のことです。飲みものをすばやく冷やしたり、お料理の演出に使います。

ミル

MX-X10GM

乾燥した材料の粉砕（ドライメニュー）や、少ない材料のすりつぶし（ウェットメニュー）が手軽にできます。

お茶ミル

MX-X10GM

お茶専用のミルで、緑茶や紅茶を細かく粉砕します。

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

●お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するための安全に関する重要な内容を記載しています。つぎの内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

⚠警告 「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

⚠注意 「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

*1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
*3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁止

⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指示

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

注意

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠警告

禁止

カッターや、回転部を露出したままで運転しない
けがの原因になります。

接触禁止

運転中に、ふたを開けたりボトルの中および投入口へ指、スプーン、はし等調理材料以外を入れない
けがの原因になります。

分解禁止

修理技術者以外の人は改造・分解・修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買いあげの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

禁止

コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったりしない
また、重い物を載せたり、挟み込んだりしない
コードが破損し、火災・感電の原因になります。

水かけ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の原因になります。

100V以外使用禁止

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

（警告つづき）

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因になります。

使用禁止

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

⚠注意

接触禁止

カッターは鋭利なので直接手を触れない
けがの原因になります。

禁止

運転中にボトル、ふたの取り付け、取りはずしは行わない
けがの原因になります。

使用禁止

不安定なところでは使用しない
けがの原因になります。

禁止

40℃以上の熱い材料はボトルに入れない
ふきこぼれによるやけどや、ボトル割れによるけがの原因になります。

禁止

運転中に移動させない
けがの原因になります。

プラグを抜く

部品の取り付け、取りはずしおよびお手入れするときはスイッチを切り、電源プラグを抜く
けがの原因になります。

スイッチを切る

スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする
けがの原因になります。

プラグを持つ

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

禁止

安全スイッチを細い棒などで押さない
スイッチが入った時に回転部が回転し、けがをする原因になります。

各部のなまえ

● お使いになる前に本体以外の各部品を洗います。

ふ た

突起部
押し上げるとふたがはずせます。

ボトル

矢印
矢印方向に回すとボトルがはずせます。

最大目盛（700ml）
この目盛以下でご使用ください。

最小目盛（300ml）

パッキン

凸部
ボトルサポートの凹部と合わせます。

ボトルサポート

カッター

凹部

本 体

安全スイッチ
ボトルセットが本体に取りつけられていない状態では運転しません。また、ボトルサポートだけを取りつけても運転しません。

安全スイッチ

カップリング

スイッチ
- ●切スイッチ
- ●入スイッチ
- ●フラッシュスイッチ
  押している間だけ運転します。

安全上の注意ラベル

コード

電源プラグ

クラッシュアイス
（MX-X10GMのみ）

クラッシュアイスのときは、ボトルサポートを専用のものに変えて使います。

カバー

●収納用としてお使いください

パッキン

ボトルサポート（クラッシュアイス用）

クラッシュアイスカッター

組み立てかた はずしかた

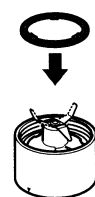
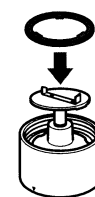
⚠注意

接触禁止

カッターは鋭利なので直接手を触れない
けがの原因になります。

組み立てかた

1 ボトルサポートにパッキンをはめる

パッキンの凸部とボトルサポートの凹部を合わせるようにパッキンをはめます。

2 ボトルサポートにボトルを取りつける

ボトルサポートを手で押さえ、ボトルを反時計回りに回してしっかりしめます。

はずしかた

1 ボトルをボトルサポートからはずす

ボトルサポートを手で押さえ、ボトルを時計回りに回して、はずします。

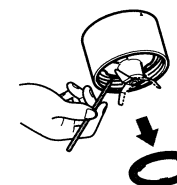
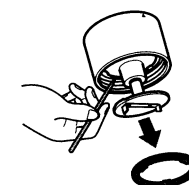
2 パッキンをはずす

ボトルサポートを逆さにして、パッキンをはずします。パッキンがはずれにくいときには、竹ぐしなどの先が細く長いもので、はずします。

ミキサー

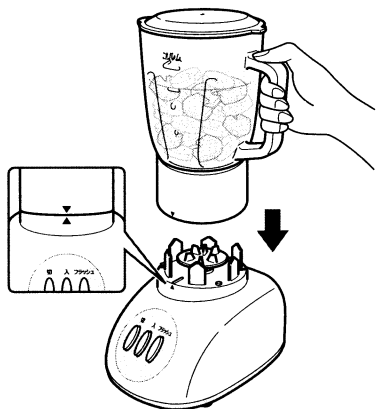
クラッシュアイス

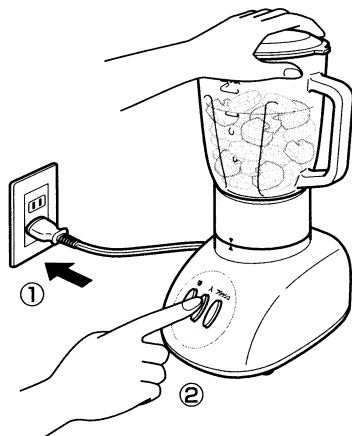
お願い

- パッキンをセットしていなかったり、傾いて取りつけていないか、確認してください。
  安全スイッチが働かなかったり、水もれの原因になります。
- クラッシュアイスはだ円形をしているので、必ず斜めにしてボトルの着脱をしてください。

ミキサーの使いかた

しばらく使わないときは、ボトルの中でゴムの臭いがすることがありますが、害はありません

準備	ボトルをボトルサポートにセットしておく（→7ページ） 材料を準備する（→10ページ） スイッチが「切」になっていることを確認する

1 ボトルに材料を入れ、ふたをして本体にセットする

- ボトルサポートの▼印と本体の▲印を合わせてセットします。
- ボトルは傾きの無いようにセットします。
- ボトルがぐらついてセットしにくいときは、カップリングを少し回してからセットしてください。

2 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れる

- ふたを押さえながら運転します。

材料の入れかた

- 分量は材料の準備およびメニュー例を参考にし、最大目盛（700ml）以下でご使用ください。
- 「かき氷」以外は、必ず水や牛乳などの液体をいっしょに入れてください。故障の原因になります。

フラッシュスイッチは

- ちょっとかくはんするときや「回転・停止」をくり返して使う場合に効果的です。

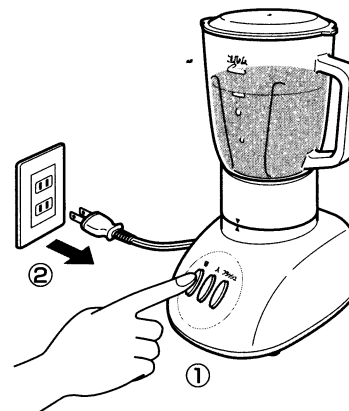
続けて調理するとき

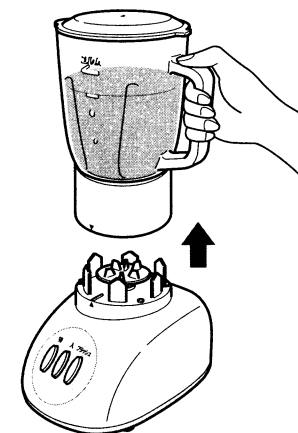
- 4分連続して運転したときは、いったん2分以上休ませます。休ませずに連続運転すると、故障の原因になります。
- かき氷を作るときは1回ごとに水洗いし、カッターまわりの氷をすべて取り除きます。カッターまわりに氷が残っていると、うまくかくはんできません。

警告

禁止

カッターや、回転部を露出したままで運転しない

けがの原因になります。

3 スイッチを切り、電源プラグを抜く

4 調理した材料を取り出す

- カッターの回転が止まったことを確認した後、本体から取りはずします。

異常音や振動が大きいとき、使用中に運転が止まったとき

- 材料が大きすぎたり、多すぎたり、材料の粘り気が強いと異常音や振動が大きくなったり、運転が止まる場合があります。

このような場合は

①スイッチを切り、電源プラグを抜く。
②ボトルを本体からはずす。
③ボトル内の材料が大きいときは小さく切りなおし、多いときは材料を減らし、材料の粘気が強いときは液体を加えて再び使用する。

材料の準備

材料	1回に調理できる最大量		下ごしらえ
	材料の最大量(目安量)	加える液体の目安	
りんご	250g (中1個)	450ml	皮と芯を取り 2～3cm角に切る。
バナナ	200g (2本)	500ml	皮をむき2～3cmの 長さに切る。
みかん	350g (4個)	350ml	皮をむき4～6つ割りに する。
にんじん	200g (中1本)	500ml	皮をむき1～2cm角に 切る。
パイナップル	200g (中1／6個)	300ml	300ml 皮と芯を取り 2～3cm角に切る。
角氷	200g (2.5cm角の氷15個)	――――	製氷皿で2.5cm角以下の 角氷を作る。

調理のポイント

- **かたい材料（にんじん、ゴボウなど）をくだくときは**
  材料を小さく（1～2cm）切り、水またはだし汁などを加えて調理します。

- **材料を入れる順番について**
  ①液体、②水分を含む柔らかいもの、③かたいもの、④角氷の順に入れます。

調理できない材料

- **粘りけの強いもの**
  じねんじょ、つくねいも、とろろいも、ペットフード、ゆでたじゃがいもなど

- **肉、魚**
- **食品以外のもの**
  接着用のり、紙など
- **市販の氷**
  大きくてかたい氷
  溶けかけていたり、すでに細かくなっている氷など

※故障の原因となります。

お願い

- **材料は最大目盛以上入れない**
  1回に調理できる最大量を参考にし、最大目盛以下でご使用ください。
- **40℃以上の熱い液体を加えない**
  牛乳、スープ、熱湯などの熱い液体は40℃以下に冷ましてから入れてください。

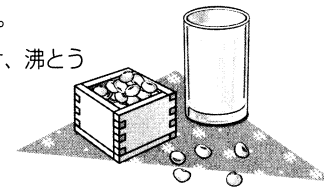
メニュー例

豆乳

材料（2人分）

大豆……………1/2カップ
水 ……………………500ml

作りかた

1. 大豆をよく洗い、3倍の水に一晩つける。
2. ボトルに水気を切った大豆と水を入れ、約1分間運転し、ふきんでこす。
3. 生豆乳を鍋に入れて強火にかけ、沸とう後、弱火でさらに7～8分煮る。

バナナミルクセーキ

材料（2人分）

バナナ ………1本（約80g）
卵黄 ……………………2個分
牛乳 ……………………2カップ
砂糖 ……………………大さじ2
角氷 ……………………3個

作りかた

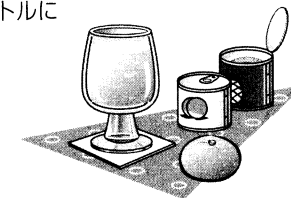
1. バナナは皮をむき、2～3cmの長さに切る。
2. 牛乳、卵黄、砂糖、バナナ、角氷の順にボトルに入れて、約1分間運転する。

ミックスジュース

材料（4人分）

みかん…………果肉約100g
パイナップル（缶詰）……2切
もも（缶詰） ……………1切
牛乳 ……………………1カップ
角氷 ……………………6個

作りかた

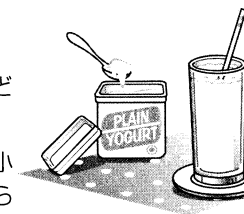
1. 牛乳、果物類、角氷の順にボトルに入れて、約1分間運転する。

ヨーグルトドリンク

材料（2人分）

プレーンヨーグルト ……1 1/2カップ
牛乳 ……………………1カップ
砂糖 ……………………大さじ3

作りかた

1. 材料全部をボトルに入れ約10秒ほど運転する。
2. コップに注ぎ分け、お好みにより小さく切った果物をかざりで上に散らす。

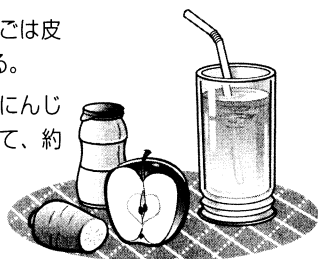
（つづく）

メニュー例（つづき）

にんじん・りんごジュース

材料（4人分）

にんじん……………中1/2本（約100g）
りんご………………中1/2個（約100g）
乳酸菌飲料…………1カップ
牛乳…………………1カップ
角氷…………………6個

作りかた

1 にんじんは1～2cm角、りんごは皮と芯を取り、2～3cm角に切る。
2 牛乳、乳酸菌飲料、りんご、にんじん、角氷の順にボトルに入れて、約2分間運転する。

ミルクセーキ

材料（4人分）

卵…………………………2個
砂糖……………………60g
牛乳…………………1カップ
バニラエッセンス………少々

作りかた

1 材料全部をボトルに入れ、約1分間運転する。
2 コップに注ぎ、氷を浮かべる。

コーンクリームスープ

材料（2人分）

スイートコーン……約200g（缶詰1/2缶 汁ごと）
牛乳…………………1カップ
小麦粉………………大さじ1
バター………………大さじ1
生クリーム………1/4カップ
固形スープの素………1/4コ
塩、こしょう

作りかた

1 バターをクリーム状に練り、小麦粉を加えてさらに練りまぜておく。
2 ボトルに牛乳の半量とスイートコーンを汁ごとボトルに入れて、約2分間運転する。
3 2をなべに移し、残りの牛乳と固形スープの素を加えて火にかけ、1を加えて塩・こしょうで味を整え、仕上げに生クリームを加える。

小松菜ミックスジュース

材料（2人分）

小松菜……………………80g
りんご……中1/4個（約50g）
にんじん…中1/4本（約20g）
牛乳…………………1カップ
角氷…………………………3個
※お好みで砂糖やハチミツを加えてください。

作りかた

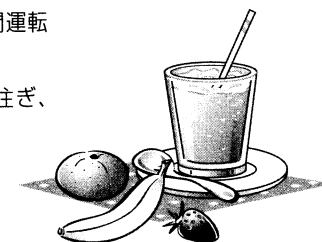
1 小松菜はザク切りにする。
2 にんじんは1～2cm角、りんごは芯を取り、2～3cm角に切る。
3 牛乳、小松菜、りんご、にんじん、角氷の順にボトルに入れて、約2分間運転する。

いちごクリームソーダ

材料（2人分）

いちご………6粒（約75g）
砂糖…………………大さじ1
牛乳…………………1カップ
バニラアイスクリーム…1個
炭酸水………1本（200ml）

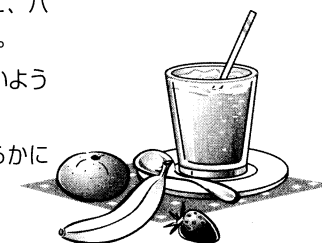
作りかた

1 炭酸水とアイスクリーム以外の材料を全部ボトルに入れ、約1分間運転する。
2 1をコップに入れ、炭酸水を注ぎ、アイスクリームを浮かべる。

フルーツスムージー

材料（2人分）

いちご…………6粒（75g）
バナナ………………………1本
オレンジジュース…1カップ

作りかた

1 いちごはへたをとって4等分に、バナナは皮をむき1～2cmに切る。
2 1のフルーツを1つに固まらないように、平らにのして凍らせる。
3 2とオレンジジュースをなめらかになるまで約2分間運転する。

- ●凍らせたフルーツが1つに固まってしまった場合は、再度切り分けてお使いください。
- ●空回りする場合は、スプーン等で材料の固まりをほぐしてください。

(MX-X10GMのみ)

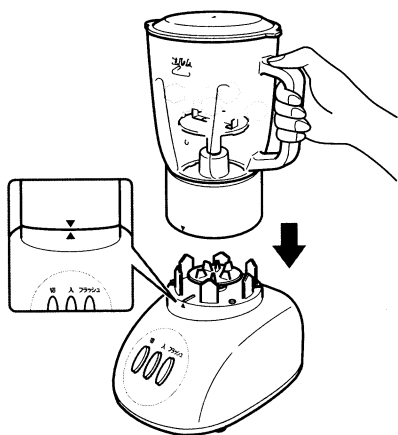
クラッシュアイスの使いかた

準備
- ボトルをボトルサポート（クラッシュアイス用）にセットしておく（→7ページ）
- 材料を準備する
- スイッチが「切」になっていることを確認する

警告

禁止 **カッターや、回転部を露出したままで運転しない**

けがの原因になります。

1 ボトルに角氷を入れ、ふたをして本体にセットする

- ボトルサポートの▼印と本体の▲印を合わせてセットします。
- ボトルは傾きの無いようにセットします。
- ボトルがぐらついてセットしにくいときは、カップリングを少し回してからセットしてください。

2 電源プラグをコンセントに差し込み、フラッシュスイッチを“チョンチョン”と短く押して少しずつ氷をくだく

- ふたを押さえながら運転します。

3 スイッチを切り、電源プラグを抜く

- カッターの上に乗った氷がなくなったらできあがりです。
- 連続して回すと氷が粉砕されすぎて、かき氷になってしまいます。

4 調理した材料を取り出す

- カッターの回転が止まったことを確認した後、本体から取りはずします。
- できあがった氷を取り出すときは、ヘラを使用してください。
- ①で取り出せない氷は、②のようにボトルサポートを取りはずしてから取り出してください。

材料の入れかた

材料	1回にできる最大量	運転時間の目安	利用例
角氷	10個	フラッシュスイッチを約10回押す	ジュース用 さしみなどの盛付

- 家庭用製氷皿で作った2.5cm以下の角氷を使います。
- 最大量を超えると故障の原因になります。

続けて調理するとき

- 1回ごとに水洗いし、ボトル内の氷をすべて取り除きます。
- カッターの下に氷が残らないようにしてください。
故障の原因となります。

異常音や振動が大きいとき

①スイッチを切り、電源プラグを抜く。
②ボトルを本体からはずす。
③材料を減らす。

ミル/お茶ミル（MX-X10GMのみ）

各部のなまえ

● お使いになる前に本体以外の各部品を洗います。

ミルボトル　お茶ミルボトル

ミルパッキン

ミルボトルサポート

ミルカッター

本　体

安全スイッチ
ボトルセットが本体に取りつけられていない状態では運転しません。
また、ボトルサポートだけを取りつけても運転しません。

安全スイッチ

カップリング

スイッチ
●切スイッチ
●入スイッチ
●フラッシュスイッチ
押している間だけ運転します。

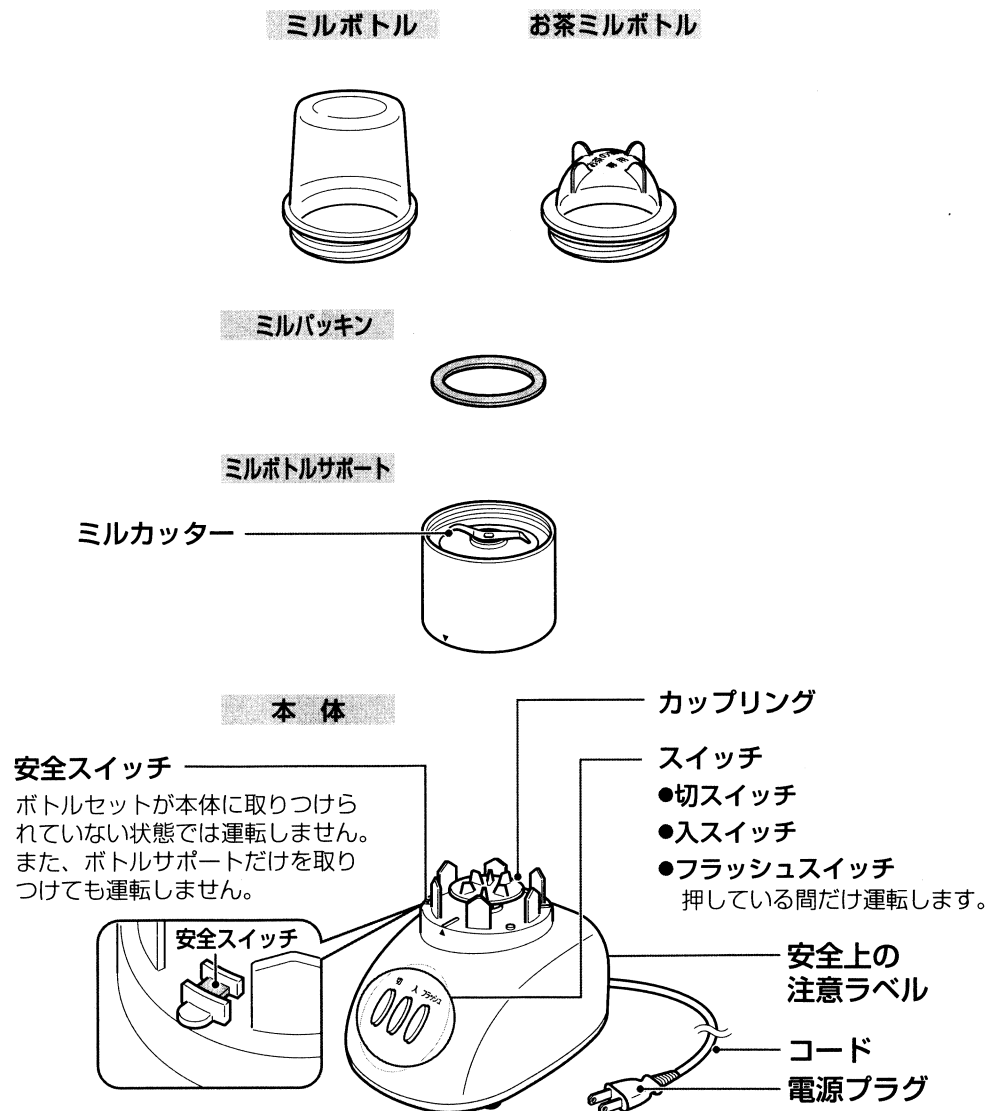
安全上の注意ラベル

コード

電源プラグ

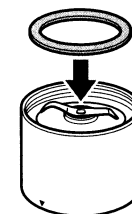
ミル/お茶ミル

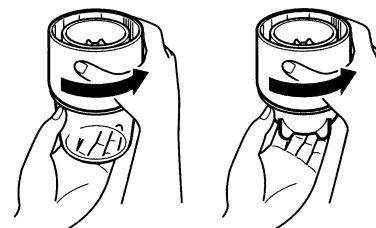
組み立てかた はずしかた

⚠注意

カッターは鋭利なので直接手を触れない
けがの原因になります。

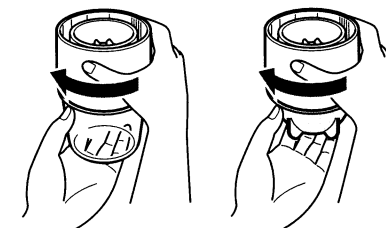
組み立てかた

1 ミルボトルサポートにミルパッキンをはめる

ミルパッキンは指で押さえつけながら、みぞにしっかりはめます。

2 ミルボトルまたはお茶ミルボトルにミルボトルサポートを取りつける

ミルボトルまたはお茶ミルボトルを手で押さえ、ミルボトルサポートを反時計回りに回してしっかりしめます。

はずしかた

1 ミルボトルサポートをミルボトルまたはお茶ミルボトルからはずす

ミルボトルまたはお茶ミルボトルを手で押さえ、ミルボトルサポートを時計回りに回して、はずします。

2 ミルパッキンをはずす

竹ぐしなどの先が細く長いもので、はずします。

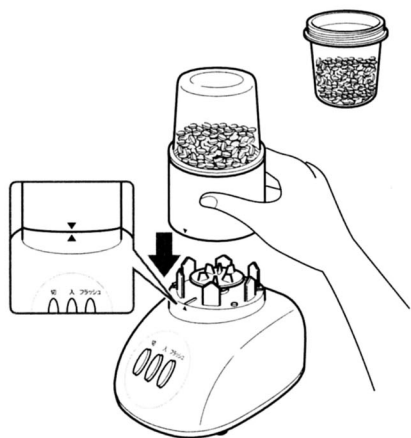
お願い

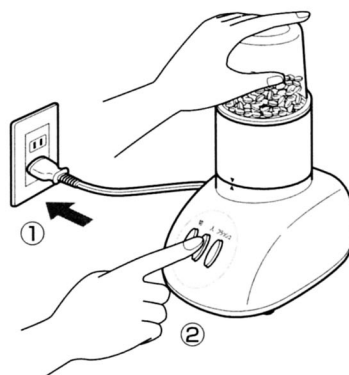
● **ミルパッキンをセットしていなかったり、傾いて取りつけていないか、確認してください。**
安全スイッチが働かなかったり、水もれの原因になります。

（MX-X10GMのみ）

ミルの使いかた

準備
材料を準備する（→22ページ）
スイッチが「切」になっていることを確認する

1 ミルボトルに材料を入れ、ミルボトルサポートを閉め、本体にセットする

- ミルボトルサポートはしっかり閉めます。
- ミルボトルサポートの▼印と本体の▲印を合わせてセットします。
- ミルボトルは傾きの無いようにセットします。
- ミルボトルがぐらついてセットしにくいときは、カップリングを少し回してからセットしてください。

2 電源プラグをコンセントに差し込み、ミルボトルを手で押さえながらスイッチを入れる

- 約20〜60秒の運転時間で仕上がります。食品の状態を見ながら時間を加減してください。

材料の入れかた

- 記載メニューを参考に1回に調理できる最大量を超えないでください。

続けて調理するとき

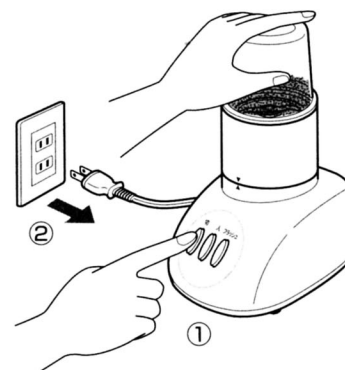
- 1回の運転は1分以内とし、続けて使うときはいったん2分以上休ませます。
休ませずに連続運転すると、故障の原因になります。

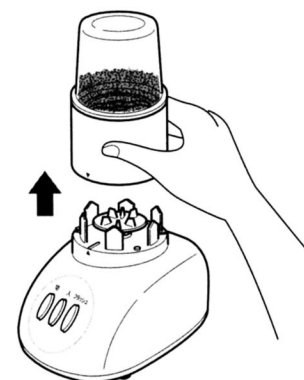
お願い

- **ミルを使用するときは必ずミルボトルを手で押さえてください。**

警告

禁止

カッターや、回転部を露出したままで運転しない
けがの原因になります。

3 スイッチを切り、電源プラグを抜く

4 調理した材料を取り出す

- カッターの回転が止まったことを確認した後、本体から取りはずします。
- 乾物の粉砕後はカッターが熱くなっているので、直接手を触れないでください。

異常音や振動が大きいとき、使用中に運転が止まったとき

- 材料が大きすぎたり、多すぎたり、材料の粘り気が強いと異常音や振動が大きくなったり、運転が止まる場合があります。

このような場合は

①スイッチを切り、電源プラグを抜く。
②ミルボトルを本体からはずす。
③ミルボトル内の材料が大きいときは小さく切りなおし、多いときは材料を減らし、材料の粘気が強いときは液体を加えて再び使用する。

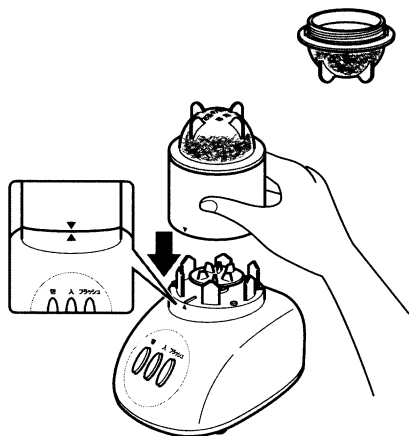
（MX-X10GMのみ）

お茶ミルの使いかた

準備
材料を準備する（→23ページ）
スイッチが「切」になっていることを確認する

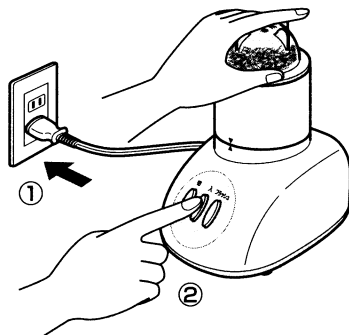
警告

禁止
カッターや、回転部を露出したままで運転しない
けがの原因になります。

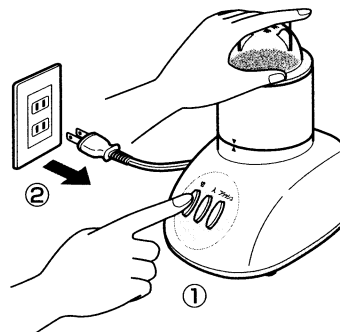
1 お茶ミルボトルに材料を入れ、ミルボトルサポートを閉め、本体にセットする

- ミルボトルサポートはしっかり閉めます。
- ミルボトルサポートの▼印と本体の▲印を合わせてセットします。
- お茶ミルボトルは傾きの無いようにセットします。
- お茶ミルボトルがぐらついてセットしにくいときは、カップリングを少し回してからセットしてください。

材料の入れかた

- 記載メニューを参考に1回に調理できる最大量を超えないでください。

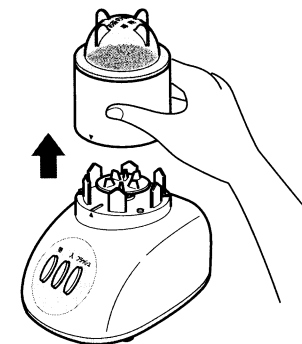
2 電源プラグをコンセントに差し込み、お茶ミルボトルを手で押さえながらスイッチを入れる

- 約15～60秒の運転時間で仕上がります。食品の状態を見ながら時間を加減してください。

お願い

- **お茶ミルを使用するときは必ずお茶ミルボトルを手で押さえてください。**

3 スイッチを切り、電源プラグを抜く

異常音や振動が大きいとき

①スイッチを切り、電源プラグを抜く。
②お茶ミルボトルを本体からはずす。
③材料を減らす。

4 調理した材料を取り出す

- カッターの回転が止まったことを確認した後、本体から取りはずします。
- 粉砕直後はカッターが熱くなっているので、直接手を触れないでください。

続けて調理するとき

- 1回の運転は1分以内とし、続けて使うときはいったん2分以上休ませます。
休ませずに連続運転すると、故障の原因になります。

ミル/お茶ミル

材料の準備/メニュー例

1回にできる最大量以下で使用

ミル/ドライメニュー

1カップ：200ml　大さじ：15ml　小さじ：5ml

材料	1回にできる最大量	下ごしらえ	運転時間の目安	利用例
煮干し	30g	頭と腹ワタを取り除き小さくちぎる。	50秒	だし汁・ふりかけ お好み焼き
コーヒー豆	50g	――――	30秒	コーヒー
けずりぶし	6g	削ってあるものを準備する。	20秒	だし汁・ふりかけ お好み焼き
焼きのり	1枚	2〜3cm角に切る。	20秒	ふりかけ・お茶漬け
ごま	大さじ3	よく煎った後冷ます。	15秒	ごまあえ
大豆	50g	よく煎った後冷ます。	50秒	きな粉

ミル/ウエットメニュー

1カップ：200ml　大さじ：15ml　小さじ：5ml

材料	1回にできる最大量	下ごしらえ	運転時間の目安
フレンチドレッシング	サラダ油……1/2カップ 酢……1/4カップ 塩……小さじ1/2 こしょう……少々	――――	15秒
ごまだれ	白ごま……大さじ4 しょうゆ……大さじ1 1/2 砂糖……大さじ1 みりん……大さじ1 だし汁……大さじ4	――――	20秒
アップルソース	りんご……中1/2個 水(煮るときに使用)…1/2カップ 砂糖………(お好みで)大さじ1 レモン汁……小さじ1	リンゴは皮をむき、芯を取っていちょう切りにし、柔らかく煮て冷ましておく。	20秒
トマト風味のポテトスープ（離乳食）	じゃがいも……小1個（約70g） 牛乳……1/4カップ バター……小さじ1 無塩トマトジュース……大さじ2	じゃがいもは皮をむき、1〜2cm角に切ってゆで、バターをのせて溶かし冷ましておく。	15秒
かぼちゃのマッシュ（離乳食）	かぼちゃ……50g 生クリーム……1/4カップ	かぼちゃは厚めに皮をむいて種を取り、1〜2cm角に切って蒸し、冷ましておく。	20秒

お茶ミル

材料		下ごしらえ	運転時間の目安
緑茶	煎茶・玉露	20g	60秒
	ほうじ茶・番茶	15g	60秒
紅茶	ダージリン、ウバ、キーマンなど	15g	50秒
	*アールグレイなど、乾燥茶葉以外の材料を加えたフレーバードティーは使用しないこと		

お茶の葉2.5gで小さじ約1杯分の粉末茶ができます。

粉末茶の利用例

お茶ミルク

牛乳……200ml
粉末茶……小さじ2
ガムシロップ……お好みで

1.コップに牛乳を注ぎ、粉末茶とお好みでガムシロップを加えてよく混ぜる。

お茶もち

切りもち……2切れ
きな粉……大さじ2
粉末茶……小さじ2
砂糖……大さじ1

1.切りもちは焼いたあと、さっとお湯を通し、やわらかくしておく。
2.きな粉・粉末茶・砂糖を混ぜ、おもちにかける。

その他

天ぷらのころもやチャーハンなどの料理に混ぜたり、クッキーやケーキの生地などのお菓子に混ぜる。

お願い

- **材料の分量を守る**
  記載メニュー例の最大量以上は入れないでください。
- **40℃以上の熱い材料は入れない**
  熱い材料は40℃以下に冷ましてから入れてください。
- **ミルでドライメニューを作るときは**
  湿っている材料はよく乾燥させてから調理してください。
- **ミルでウェットメニューを作るときは**
  空回りするときは液体を少量加えてください。
- **お茶の葉は**
  乾燥しているものを使います。
  茎は取り除いて粉砕します。（茎が混ざっているとうまく粉砕できないことがあります。）

調理できない材料

- **非常にかたいもの**
  かつおぶし、うこん等の漢方薬類など
- **生野菜、肉、魚など**
- **食品以外のもの**
  接着用のり、紙など
- **お茶ミルではお茶の葉以外の材料は調理できません**

お手入れのしかた

収納するときは、乾いたふきんで水気をふき取ってから、組み立てて収納してください。

組み立てかた/はずしかた

ミキサー・クラッシュアイス→7ページ
ミル・お茶ミル→17ページ

⚠注意

カッターは鋭利なので直接手を触れない

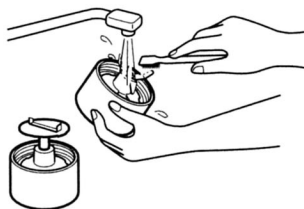
けがの原因になります。

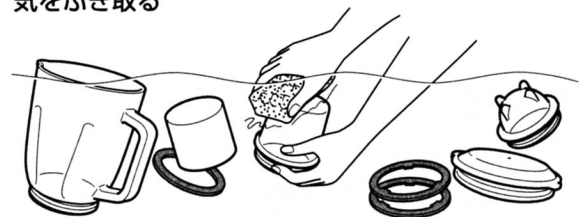
本体

からぶきまたは水を含ませたふきんでふく

- ベンジンなどでふくと、ひび割れや変形の原因となります。

カッター

手を触れないようにブラシなどを使って流し洗いする

その他の部品（各種ボトル、ふた、パッキンなど）

やわらかいスポンジで洗い、よく水洗いして、水気をふき取る

ボトルサポート、パッキンの変色について

にんじん・葉菜類・お茶などを調理すると色素が付着して変色することがありますが使用上は差し支えありません。付着した色素は水洗いしても完全には取れませんが、乾くとより落ちにくくなるので使用後は早めに水洗いしてください。

お願い
- **部品は使用のつど洗う**
- **樹脂部分を食器洗い乾燥機や食器乾燥機で洗浄したり乾燥させないこと また煮沸消毒しないこと （樹脂部分が熱により変形する原因となります）**
- **漂白剤を使用しないこと（変質や腐食による破損の原因となります）**
- **ボトルは金属タワシ、みがき粉では洗わないこと （ボトルに傷がつき、ボトルの割れによるけがの原因となります）**

修理サービスを依頼する前に

ご使用中に異常が生じたときは、スイッチを切って次の点をお調べください。

このようなときは	点　検	直しかた	参照ページ
スイッチが入らない	ボトルとボトルサポートの締めつけがゆるくありませんか。傾けて取りつけていませんか。	正しく組み立てる。	7,17
	ボトルサポートの▼印と本体の▲印が合わせてセットされていますか。	正しくセットする。	8,14,18,20
水もれがする	パッキンが正しく入れてありますか。	正しく組み立てる。	7,17
	ボトルがボトルサポートに正しく取りつけてありますか。		
ミキサー 途中で運転が止まった	ボトルとボトルサポートの締めつけがゆるくありませんか。	正しく取りつける。	7
	材料が多く入っていませんか。	ボトル内の材料を一度すべて取り出し、減らした材料を入れて再度セットする。	9
	材料が大きくありませんか。	小さくした材料を使用する。	10
	粘り気が強い材料や、かたい材料を使っていませんか。	調理できない材料は使わない。	10
ミキサー 空回りする	角氷が多く入っていませんか。	材料を減らす。	9
ミキサー 本体から油焼けのようなにおいがする	材料が多く入っていませんか。	材料を減らす。	9
	連続4分以上運転していませんか。	しばらく休ませる。	9
	粘り気の強い材料を使っていませんか。	粘り気の強い材料は使わない。	10
クラッシュアイス 途中で運転が止まった	ボトルとボトルサポート（クラッシュアイス用）の締めつけがゆるくありませんか。	正しく組み立てる。	7
クラッシュアイス 氷が細かくなりすぎる（かき氷状になる）	フラッシュボタンを短く、繰返し押していますか。	フラッシュボタンを短く押し、氷を砕きすぎないよう調節をする。	14
ミル・お茶ミル 途中で運転が止まった	ミルボトル、お茶ミルボトルとミルボトルサポートの締めつけがゆるくありませんか。	正しく組み立てる。	17
	材料が多く入っていませんか。	ボトル内の材料を一度すべて取り出し、減らした材料を入れて再度セットする。	19
	粘り気が強い材料や、かたい材料を使っていませんか。	調理できない材料は使わない。	23
ミル・お茶ミル 本体から油焼けのようなにおいがする	連続1分以上運転していませんか。	しばらく休ませる。	18

それでも異常がある場合は、27ページの保証とアフターサービスをご参照ください。

ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対にしないでください。

仕様

	ミキサー時	クラッシュアイスカッター時	ミル時	お茶ミル時
電源	100V 50−60Hz 共用			
消費電力	160/150W（定格水負荷時）	――――	――――	――――
回転数	10,000回転/分（定格水負荷時）	――――	16,000回転/分	16,000回転/分
大きさ（約cm） 幅	15cm	15cm	15cm	15cm
大きさ（約cm） 奥行	19cm	19cm	19cm	19cm
大きさ（約cm） 高さ	33.5cm	33.5cm	27cm	23.5cm
質量	2.3kg	2.3kg	1.6kg	1.3kg
定格時間	連続（4分間運転2分間休止のくり返し）	フラッシュスイッチによる断続	連続（1分間運転2分間休止のくり返し）	
コードの長さ	1.2m			
容器の容量	ボトル 700ml	ボトル ――	ミルボトル 約200ml	お茶ミルボトル 約50ml

保証とアフターサービス 必ずお読みください

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間はお買いあげの日から1年間です。

補修用性能部品の保有期間

- ミキサーの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買いあげの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買いあげの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ		
	お買いあげ日	年　　月　　日
	お買いあげ店名	電話（　　　）

愛情点検

長年ご使用のミキサーの点検をぜひ！

このような症状はありませんか。

- コードや電源プラグが異常に熱い。
- コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 運転中に異常な音や振動がする。
- いつもより異常に熱くなったりコゲくさいにおいがする。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買いあげの販売店に点検・修理をご相談ください。